

PREMIER(E) CUISINIER(E)

Principales Fonctions :

- Effectuer la préparation des ingrédients nécessaires à la composition des plats;
- Effectuer la mise en place du poste de travail en prévision des différents services;
- Préparer, cuire et assaisonner les plats par les méthodes appropriées;
- Maintenir les normes de la qualité de la production et de la présentation au niveau des standards établis;
- Voir au maintien de la propreté de l'environnement de travail, à l'entretien des équipements et au respect des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité;
- Toutes autres tâches connexes et/ou nécessaires au bon déroulement des opérations.

Compétences exigées :

- Détenir un diplôme d'études secondaires et un diplôme d'études professionnelles ou l'équivalent;
- Posséder entre 3 à 5 ans d'expérience pertinente;
- Être en mesure de travailler dans un environnement où la chaleur peut être soutenue;
- Bonne tolérance au stress;
- Excellent service à la clientèle;
- Sens élevé de l'organisation et rapidité d'exécution
- Responsable, débrouillard, courtois et souriant;
- Attitudes et comportements professionnels (discrétion, honnêteté, aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, etc.)

Conditions de travail :

- Salaire offert : 20.81\$ de l'heure
- Nombres d'heures par semaine : 16 à 40 heures
- Horaire : Jours, soirs et fin de semaine

Pour postuler, veuillez nous faire parvenir votre curriculum vitae à : rh@esterel.com

Nous vous remercions de votre intérêt.